



DE SOUSA

ERICK DE SOUSA

CONVERTI DEPUIS PLUS DE DIX ANS À LA BIODYNAMIE, IL EST À AVIZE UN MODÈLE DE TRAVAIL, DE RIGUEUR ET DE CRÉATIVITÉ.



Les De Sousa sont passés de l'ombre à la lumière en l'espace d'à peine trois générations. Arrivé de son Portugal natal pour rejoindre les troupes françaises de la Seconde Guerre mondiale, le grand-père d'Erick n'a pas vu grand-chose de la douce France. Son fils Antoine a débarqué en Champagne et épousé une fille du pays, créant ainsi l'exploitation. Erick a repris les rênes en 1986, sur ces terroirs d'Avize, le grand cru de la côte des Blancs coïncé entre Cramant au nord et Oger au sud.

Les caves creusées dans la craie abritent plus de trois ans de stocks. Charlotte, la fille aînée, fait la visite, raconte l'épopée familiale, explique chaque geste. *"Tous les vins sont vieillissent trois ans sur lattes. Une fois par an on remue chaque bouteille à la main pour remuer les levures et donner du gras au vin. Au bout de l'allée, les giropalettes sont au repos : toutes les cuvées spéciales sont encore remuées à la main, une par une. Un niveau au-dessus, la cave voûtée abrite les cuves et surtout les fûts. Un contenant expérimenté déjà à l'époque du père d'Erick déjà, et qu'il a repris à son compte, créant la Cuvée des Caudalies en 1989. Pour améliorer encore la qualité des vins, il a voulu chercher une autre voie. 'Comment augmenter la qualité de nos vins et gagner en minéralité ?' La réponse était simple : respecter la vie microbienne et polluer moins."*

La biodynamie se présenta donc comme une évidence. Sur le modèle des Anne-Claude Leflaive en Bourgogne ou des Humbrecht en Alsace, avec les conseils de François Bouchet, le chantre de la discipline, Erick De Sousa a peu à peu modifié sa matière première, afin qu'elle soit la meilleure possible. Depuis, le vignoble est beaucoup plus résistant, la vie microbienne de nouveau active, avec la réapparition des vers de terre et des coccinelles.

Les 2 hectares en guise d'essai, en 1999, ont progressivement colonisé l'ensemble des 9,5 hectares de vignes, la plupart plantées de chardonnay, une partie aussi sur Aÿ et Ambonnay en pinot noir, et un peu de meunier. *"On a eu de bons résultats, alors on a continué."* En 2008, toutes les surfaces étaient converties. *"C'est une démarche importante et lourde de conséquences aussi, reconnaît Erick, dans les années difficiles comme cette année par exemple, où les conditions météorologiques n'ont pas été des plus favorables. On n'utilise plus de désherbant, on passe la charrue, donc c'est également beaucoup plus de travail ; il faut*

aussi davantage de personnel, et pouvoir financer tout cet investissement autant humain que matériel."

Mais la biodynamie porte ses fruits, les vins ont gagné en pureté et en éclat ; dans le même temps, les dosages ont été diminués et le temps de vieillissement en cave allongé de deux ans. Les champagnes d'Erick De Sousa ont une complexité et une densité remarquables, comme le Brut Réserve, un pur chardonnay de grands crus, réminiscence de l'époque où le grand-père n'avait que des raisins blancs, alors un peu moins recherchés que les pinots noirs de la montagne de Reims. *"L'âge des vignes, le travail en fût et notamment les*

vins de réserve élevés en fûts pour partie apportent une belle complexité ; on travaille vraiment de façon à exprimer le plus de minéralité possible." Erick De Sousa en dit peu mais il fait passer l'essentiel. Il nous reçoit dans son caveau d'accueil, sur la longue table de bois. Il multiplie les essais et cherche à grignoter toujours ça et là un supplément d'âme. En 1995 il crée la Cuvée des Caudalies, devenue aujourd'hui l'emblème de la maison. Pas impressionné par la réussite de certains grands noms de la Champagne qui produisent sur ces terroirs des purs chardonnays éblouissants, Erick a décidé d'élaborer lui aussi une grande cuvée de blanc de blancs, sur ses vieilles vignes, vinifiée intégralement sous bois, sans chaptalisation ni trop de soufre. Le plus proche possible du fruit du raisin, elle a été déclinée en rosé et dans une version millésimée.



CUVÉE DES CAUDALIES

"Elle est pour moi l'expression parfaite de la minéralité de mon terroir, avec une bouche ciselée et un travail sous bois qui apporte une superbe oxydation ménagée. L'élégance et la structure réunies autour d'un grand chardonnay."

Dernièrement, un pur Mesnil-sur-Oger 2005 a rejoint la gamme. Réputés pour leur austérité et leur puissance, les chardonnays du Mesnil sont ici subtilement mis en exergue par la rondeur et la souplesse du millésime. La renommée faisant, ne soyez pas étonnés que cette cuvée confidentielle

– seulement 1 500 bouteilles – soit déjà réservée et attende en cave ses heureux propriétaires. Elle sortira de terre pour les fêtes de fin d'année et s'écoulera tranquillement sur cinq ans. Une façon d'entretenir la rareté et donc le mythe. *"On se donne les moyens de faire de la qualité, on espère y arriver"*, glisse Erick. Lui a déjà fait un bon bout de chemin, et ses deux enfants sont à ses côtés prêts à reprendre le flambeau. En attendant, il n'a pas dit son dernier mot : avant de tirer sa révérence, il aura eu encore de nombreuses idées. La prochaine est déjà en gestation : une cuvée "cheval", de vignes labourées à la traction animale. ➤